beper

• MACCHINA PER PASTA - MANUALE DI ISTRUZIONI
• PASTA MAKER - USE INSTRUCTIONS
• MACHINE POUR LES PÂTES - MANUEL D'INSTRUCTIONS
• PASTAMASCHINE - BETRIEBSANLEITUNG
• MÁQUINA PARA LA PASTA - MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cod.:90.730

ITALIANO ..... pag. 3

ENGLISH ..... pag. 14

FRANÇAIS ..... pag. 24

DEUTSCH ..... pag. 34

ESPAÑOL ..... pag. 44

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
beper.com

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

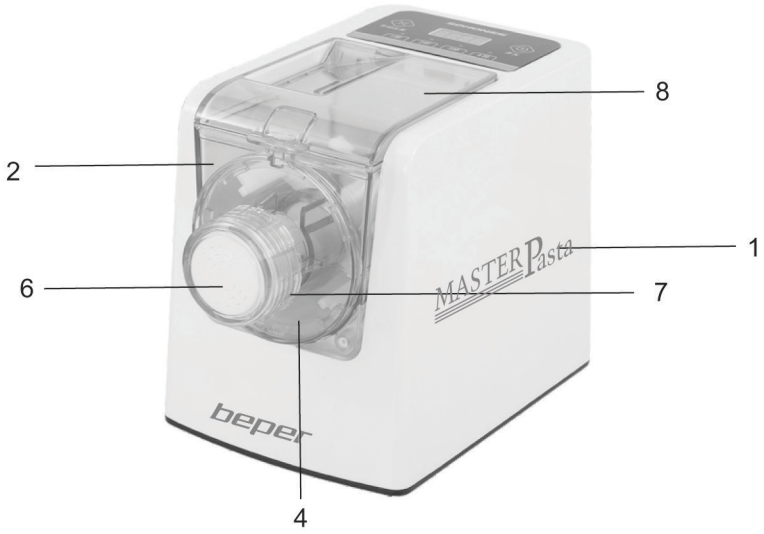
Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

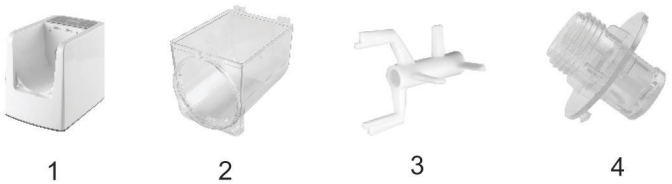
Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione avvolto.

Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Proteggere l'apparecchio da spruzzi di liquidi.
Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.
Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
Non sottoporre l'apparecchio ad urti. Non ostruire le aperture di aerazione.
Conservare in luoghi asciutti e puliti.
Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
Solo per uso domestico.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

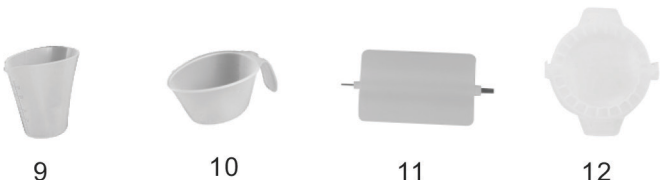
DESCRIZIONE PRODOTTO

1 Base motore: La fonte di alimentazione del prodotto, fornisce alimentazione.
2 Contenitore: contenitore di farina e di altri ingredienti
3 Impastatrice: miscela la farina e l'acqua
4 Condotto di espulsione pasta: assieme all'impastatrice aiuta a mescolare la farina e realizzare la pasta.
5 Vite convogliatore
6 Trafile pasta: consentono di produrre diverse forme di pasta
7 Ghiera di chiusura delle trafile
8 Coperchio di protezione/contenitore
9 Misurino liquidi
10 Dosatore farina
11 Spazzolino per il taglio della pasta e la pulizia delle trafile
12 Accessorio per ravioli


8
2
1
6
7
4
MASTER Pasta
beper

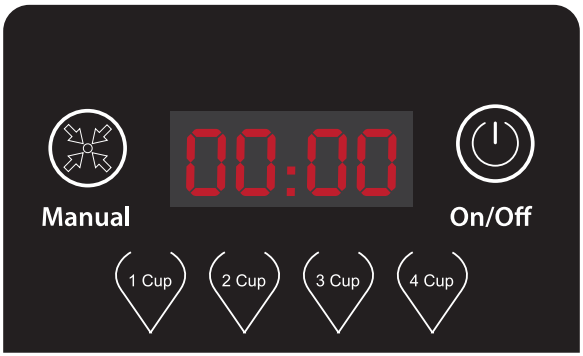

1
2
3
4

5
6
7
8


9
10
11
12

ISTRUZIONI PER L'USO

PANNELLO DI CONTROLLO



TASTO ON/OFF: per accendere l'apparecchio, connettere la macchina alla presa di corrente, l'apparecchio emetterà un suono e sul display apparirà '…'.

Per attivare la modalità standby, premere il tasto 'ON/OFF' mentre l'apparecchio è in funzione. Sul display apparirà la scritta 'ON' e la macchina entrerà nella modalità scelta.

FUNZIONE AUTOMATICA:
A seconda della dose di farina scelta ed utilizzata, premere i tasti '1 cup', '2 cups', '3 cups' o '4 cups'. L'apparecchio inizierà a funzionare e ad impastare mentre nel display apparirà il conto alla rovescia. Per un misurino di farina (1 cup), il processo richiederà circa 4 minuti. Nel caso di 2/3/4 misurini (2 cups, 3 cups o 4 cups) invece, ci vorranno circa 3 minuti.
Nel momento in cui l'apparecchio finirà di impastare la pasta, la macchina si fermerà automaticamente e sul display apparirà '- - -'. L'intero processo richiederà circa 10 minuti.

FUNZIONE MANUALE:
Una volta che la funzione automatica è terminata, se è rimasta della pasta nel contenitore, premere il tasto 'Manual' (funzione manuale) per espellere la pasta rimanente. Il conto alla rovescia per la funzione manuale 'Manual' è 5 minuti.
ATTENZIONE: Non usare questa funzione se acqua e farina non sono ben mescolati.
In caso contrario si potrebbero apportare dei danni all'apparecchio.

Questo apparecchio è in grado di identificare la durezza dell'impasto di farina ed acqua.
E' un automatismo che l'asse di miscelazione ripete diverse volte durante il processo di lavorazione. Se sul display appare la scritta 'E1', verificare che la farina non sia troppo secca o che non ci siano corpi estranei all'interno.
Qualora non si verifichino queste anomalie, procedere quindi aggiungendo la giusta quantità di acqua e scegliere la funzione manuale 'Manual' dopo due minuti di lavorazione. Se anche in questo caso l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, suggeriamo di disconnettere la presa, eliminare la pasta nel disco e verificare che non sia quest'ultima a bloccarne il funzionamento.
Ricollegare quindi l'apparecchio alla presa e procedere con l'utilizzo, se sul display continua ad apparire la scritta E1, contattare l'assistenza.

NB: Non aggiungere nessun liquido o corpo estraneo che non sia farina durante il processo di lavorazione dell'apparecchio. (Eccetto le uova da inserire assieme all'acqua)
Non aprire il coperchio, non svitare la ghiera delle trafile o toccare l'impastatrice durante il processo di lavorazione.

ISTRUZIONI PER IL DISASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO:

Accertarsi che l'apparecchio sia spento e che la presa sia disconnessa dalla corrente prima di procedere con il disassemblaggio.

Svitare la ghiera di chiusura delle trafile girando in senso antiorario ed estrarre la trafila.

Premere il gancio situato sulla parte superiore del contenitore, sollevarlo all'estremità e rimuoverlo.

Sbloccare il condotto di espulsione della pasta girando in senso antiorario.

Estrarre l'impastatrice.

Estrarre il contenitore

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO:

Accertarsi che l'apparecchio sia spento e che la presa sia disconnessa dalla corrente prima di procedere con l'imballaggio.

Posizionare il contenitore all'interno della base motore.

Inserire l'asse miscelatore

Inserire la vite convogliatore

Posizionare la trafila

Stringere la ghiera in senso orario

Inserire il coperchio di protezione

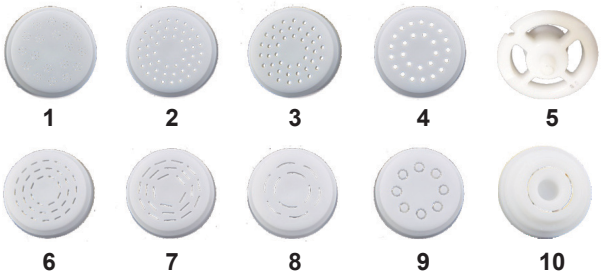
ATTENZIONE: SE IL COPERCHIO NON E' INSERITO CORRETTAMENTE LA MACCHINA NON PARTE

METODI DI UTILIZZO:

Scegliere la trafila a seconda del tipo di pasta desiderata

1. Spaghetti ultrasottili
2. Spaghetti sottili
3. Spaghetti Medi
4. Spaghetti Spessi
5. Stampino per ravioli 0,8 MM

6. Lasagna piccola
7. Lasagna media
8. Lasagna grande
9. Maccheroni
10. Stampino per ravioli 1,2 MM



Assicurarsi di serrare accuratamente la trafila per evitare di compromettere la riuscita della pasta. Il tempo di realizzazione della pasta è relazionato alla forma della trafila.
Visti i piccoli fori della trafila per la realizzazione degli spaghetti sottili, il tempo necessario per la realizzazione di questo tipo di pasta è di circa 3 minuti.

ATTENZIONE: durante il funzionamento dell'apparecchio, è possibile cambiare i dischi solo dopo aver spento la macchina.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI:
Qui di seguito troverete una tabella di riferimento per le dosi di farina e parti liquide:

FARINA	MISURINO D'ACQUA MIN.-MAX.	TRITO DI VERDURE	MIX DI UOVA ED ACQUA
1 cup	60 ml	60 ml	70 ml
2 cups	100 ml	100 ml	110 ml
3 cups	160 ml	160 ml	170 ml
4 cups	200 ml	200 ml	210 ml

Le uova devono essere mescolate con acqua prima di essere utilizzate.

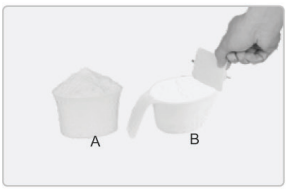
Spaghetti ultrasottili: la quantità di acqua richiesta per questo tipo di pasta è di circa 10 ml in più rispetto agli standard. Lo stesso vale per il tempo di fabbricazione della pasta (2-3 minuti in più). Questo perché i fori presenti nel disco sono molto piccoli rispetto al normale.

La massima quantità di farina da inserire nell'apparecchio è pari a 640 g (4 misurini), la massima quantità d'acqua invece è pari a 200 ml (è da considerarsi una variazione di 10 ml a seconda dell'umidità della farina) La quantità minima di farina è pari a 160g (un misurino), la quantità minima d'acqua è pari a 60ml (è da considerarsi una variazione minima di 5 ml a seconda dell'umidità della farina).

Aggiungere acqua e farina in base alla quantità indicata nella tabella sopra.
Nel caso in cui non vengano rispettate le dosi indicate e la pasta sia troppo secca o umida, si rischia di causare danni all'apparecchio.
Quando si utilizza la funzione manuale, non impastare prima che pasta e farina siano mescolate in modo uniforme.

PROCESSO DI PREPARAZIONE DELLA PASTA:

Aprire il coperchio di protezione



Utilizzare la quantità di farina a seconda degli standard previsti dai misurini. Servirsi dell'apposito spazzolino per contenere la farina all'interno degli appositi contenitori e fare in modo che non fuoriesca. (vedi figura B accanto)

Versare la farina all'interno del contenitore.

Inserire il coperchio di protezione nell'apposito vano all'interno della base motore

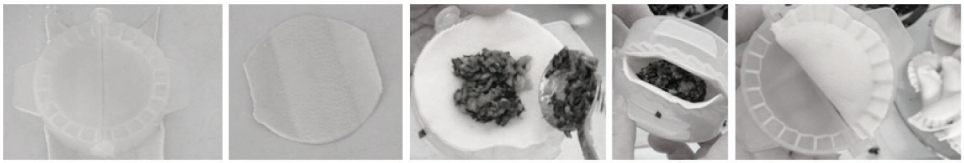
Collegare l'apparecchio alla presa e premere il tasto di accensione 'ON/OFF'. Premere il tasto 'automatic' a seconda della quantità di farina scelta. Quando l'impastatrice inizierà a funzionare, procedere versando la quantità di acqua richiesta nel contenitore.

Dopo qualche minuto il ciclo di impasto terminerà ed inizierà fuoriuscire la pasta dalla trafila. In ogni programma (cup1,cup2,cup3,cup4) è compreso sia il tempo di impasto sia il tempo di fuoriuscita della pasta.

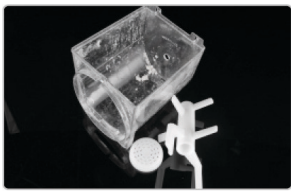
PROCESSO DI PREPARAZIONE DEI RAVIOLI:

L'apparecchio è dotato di un apposto stampino per la fabbricazione dei ravioli.

A+b) Scegliere uno dei due stampini in dotazione a seconda dello spessore desiderato (0,8 mm o 0,12 mm). Posizionare un livello sottile di pasta ottenuto su una superficie piana e procedere utilizzando l'apposito stampino. La formina ottenuta sarà quella di un raviolo.
c) Prendere la formina di pasta ottenuta e riempirla con il ripieno desiderato.
d) Posizionare il tutto all'interno dell'accessorio e chiuderlo
e) Rimuovere dall'apposito stampino i ravioli ottenuti



Pulizia dell'apparecchio



Disassemblare tutte le parti e separarle in modo tale che si asciughino

Utilizzare lo spazzolino per pulire il contenitore una volta asciutto

Utilizzare lo spazzolino per pulire l'impastatrice una volta asciutta

Utilizzare lo spazzolino per pulire le trafile pasta una volta asciutte
Per una pulizia migliore ed accurata, non pulire tutti gli accessori immediatamente dopo averli utilizzati. Lasciarli asciugare o riporli almeno 2 ore nel congelatore

Dati tecnici

Potenza: 200W
Alimentazione: 220-240V, 50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.
Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.
La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio non sia stato manomesso: il prodotto non è manutenzionabile.
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) le parti estetiche e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso, incuria, istallazione errata o impropria o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.
In ogni caso, se la parte da sostituire per difetto, rottura o malfunzionamento è un accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, Beper si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

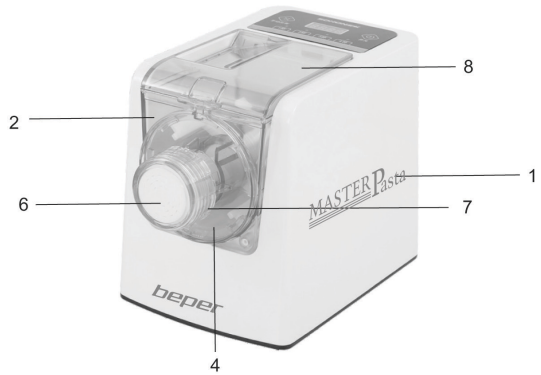
BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

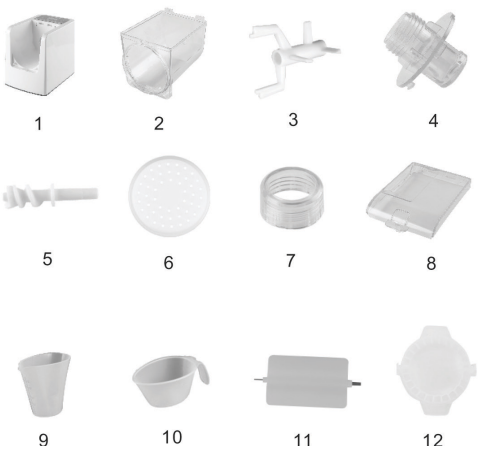
IMPORTANT WARNINGS

Whenever you use electric appliances, take all the precautionary measures explained below:
• This appliance is for domestic use only and must not be used for commercial or industrial purposes.
• Carefully read these instructions.
• Ensure that the electrical voltage of the appliance corresponds with that of your electric network.
• Never immerse the motor base in water or other liquids as to avoid electric shocks.
• This appliance MUST NOT BE USED BY CHILDREN, keep out of the reach of children.
• Always unplug the appliance when it is not in use and before removing its components or cleaning it. Use the special dish-press only.
• Assure you that the centrifuge cap is in its own seat and the blocking tongues have been coupled before you turn on the motor.
Do not open the locking tabs while the motor is running.
• REMEMBER: if the lid locking tabs and the pulp container are not correctly fit, the centrifuge will not start. In this case, the motor stays idle even if the switch is turned to ON.
• When you have finished using the appliance, press the switch.
• Assure you that the motor is completely still before you open the device and the plug is not connected to the current-tap
• Always use the presser to push the food to be centrifuged, never use your fingers. If the appliance is malfunctioning, turn it off immediately, unplug, clean the various components and apply to an authorized Technical Assistance Center.
• NOT USE THE DEVICE IF THE WRAPPING,THE CLOSING TONGUES,THE ELECTRIC CABLE OR THE PLUG TURN OUT TO BE DAMAGED. IN THIS CASE TAKE THIS TO THE NEAREST AUTHORIZED ASSISTANCE CENTRE
• If the feeding cable is damaged, it must be sobstituted by the maker or by its technical assistance service or by operators with a similar qualification, in order to prevent every risk.
• Using non-original or unauthorized attachments may prejudice the safety and functioning of this ARIETE appliance.
• Not use the device if the rotating cilinder turns to be damaged
• Do not use the appliance outdoors.
• Do not leave the cord hanging down the table edge or the supporting surface. Never rest the cable or the appliance on hot surfaces.
• Never leave the centrifuge unattended while it is functioning. Disconnect the plug after every use.
• The blades of the centrifugal filter are sharp! Handle with care.
• This appliance is in conformity with directive 89/336 EEC relevant to electromagnetic compatibility.
• Not leave the packing elements within children's reach because they are potential source of danger.
• As you decide to swallow this device as a waste, we please you to make it inoperative cutting the feeding cable. Moreover we please you to make innocuous those parts of device susceptible to be dangerous,
especially for those children which could use the device as their games
• **ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS**

PASTA MAKER:

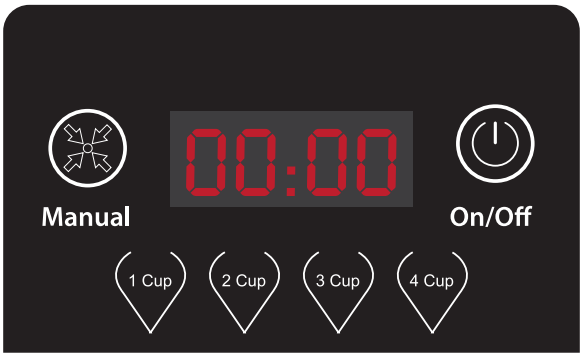
1. Body: The power source of product, provide power.
2. Mixing bowl: Hold flour and other ingredients.
3. Mixing axle: Mix flour and water.
4. Fastening plate: Cooperate with mixing axle; make the mixing flour form dough.
5. Extruding axle
6. Extruding discs: Make different shapes of noodles.
7. Discs nut: Fix extruding discs.
8. Top cover
9. Water cup
10. Flour cup
11. Cleaning scraper: Scrape flour when measuring flour, cut noodles, clean discs with two heads of needles
12. Dumpling tool





INSTRUCTION FOR USE:

CONTROL PANEL



ON/OFF
Connecting to the power, the machine will have beep sound, and displays"----".
Pressing "ON/OFF'', displays "ON", the machine will enter standby mode.
The machine will stop working and standby if press the "ON/OFF'' during the working process.

Automatic
According to the amount of flour, press "1 cup" or "2 cups " or "3 cups" or "4 cups" .
The machine starts working with displaying countdown time.
Motor starting, driving dough device to dough for 4 minutes for 1 cup flour,3 minutes for 2 cups/3 cups/4 cups then reverse to start extruding work.
The machine will stop automatically and display "----"when finish extruding noodles, the whole process is around 10 minutes.

Manual
After automatically function finished, if there are some dough left in the mixing bowl, please press "Manual" function to extrude the remained dough. The countdown time for "Manual" function is 5 minutes.
Do not use this function before water and flour are mixed well.
Otherwise may cause malfunction, affecting the life of the machine.
This product can intelligent identify the hardness of mixing flour and water. It is a normal phenomenon that the mixing axle will repeatedly reverse in the working process. If the digital display indicates "E1" after repeatedly reversing, please check whether the flour is too dry or some foreign bodies inside.
If no foreign bodies inside, please add proper amount of water and choose "Manual" function after two minutes' mixing. If it still cannot work normal, we suggest to disconnect the power and clean flours in disc and check whether it is blocked by flours or other bodies.
Please reconnect the power and continue to use, if it still display "E1", please contact the Assistance for maintenance.
Do not add any non-liquid foreign body except flour during the working process.
(Eggs are required mixing with water.)
Do not open the top cover, unscrew the disc nut to open the fastening plate or touch the mixing axle by hand in the working process, to avoid accident.

DISASSEMBLE INSTRUCTIONS:

Be sure to turn off the machine and disconnect the power before disassembling.

Unscrew the disc nut in a counterclockwise direction and take out the disc.

Press the top cover hook, lift the end surface of top cover and remove it.

Unlock the fastening plate in a counterclockwise direction.

Take out the mixing axle.

Take out the mixing bowl.

ASSEMBLE INSTRUCTIONS:

Be sure to turn off the machine and disconnect the power before assembling.

Mount mixing bowl on body.

Lock the fastening plate in a clockwise direction.

Insert extruding axle.

Place the extruding disc.

Tighten the disc nut in a clockwise direction.

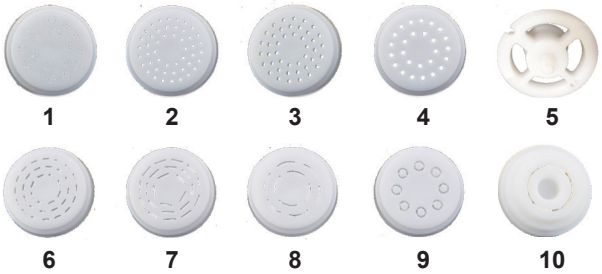
Insert top cover into housing with bayonet pointing to hole in front of mixing bowl.

ATTENTION: IF THE COVER IS NOT PLACED IN THE RIGHT WAY, THE APPLIANCE DOESN'T WORK.

USAGE METHODS:

Discs supplied as below:

1. Ultrathin spaghetti
2. Thin spaghetti
3. Medium spaghetti
4. Thick spaghetti
5. Dumpling wrapper 0.8mm
6. Small lasagna
7. Medium lasagna
8. Large lasagna
9. Macaroni
10. Dumpling wrapper 1,2 mm



Be sure to tighten the disc nut avoid affecting making noodles.
The pasta extruding time is related to the shape of discs. Due to the small hole of thin spaghetti, it is a normal phenomenon that need about 3 minutes for extruding before noodles come out.
ATTENTION: During the operation is possible to change the extruding discs ONLY after switch OFF the pasta maker

MEASURING INGREDIENTS:

Reference table for flour and water ratio:

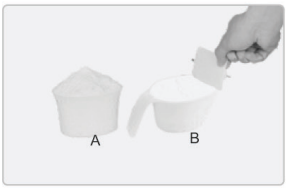
FLOUR	MEASURING CUP MIN.-MAX.	VEGETABLES MIX	EGGS AND WATER MIX
1 cup	60 ml	60 ml	70 ml
2 cups	100 ml	100 ml	110 ml
3 cups	160 ml	160 ml	170 ml
4 cups	200 ml	200 ml	210 ml

Eggs liquid must be mixed with water before using.

The **Ultrathin Spaghetti** water added amount needs 10ml more than standard, as the holes on this disc are very small, it will need 2-3 minutes more to be normal extruding.
The maximum amount of dry flour is 640g (four cups), water added amount is 200ml (±10ml deviation according to flourhumidity).
The minimum amount of dry flour is 160g (one cup),water added amount is 60ml (±5ml deviation according to flourhumidity).
Carefully add flour and water in accordance with the recommended amount in reference table. Otherwise the noodle is too dry or too wet, can cause parts damaged.
Do not kneading dough before ensure the flour and water are mixed uniform when use manual function, in case the discs' holes are blocked by dry flour, which will lead to parts damaged.

NOODLES MAKING PROCESS:

Open the top cover



Measuring flour Measuring standard: As shown in Figure B, please use the cleaning scraper lever the flour. The flour quantity is subject te flat cups.
Figure A is e A B xcessive, it is forbidden.

Pour the flour into mixing bowl.

Insert the top cover to the right place in body.

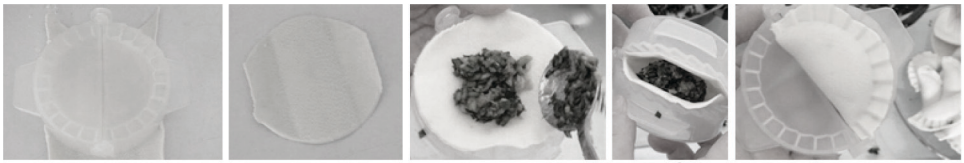
Connect to power; press“On/Off” button. Press automatic button according the flour amount. When the mixing axle start moving, pour proper amount of water into mixing bowl, according to the ratio of flour and water in reference table.

After about 10 minutes, the machine alarm, noodles making are finished automatically.

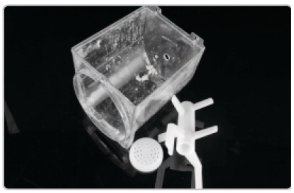
RAVIOLI TOOL:

The machine is equipped with an accessory to make ravioli.

a + b) Choose dumpling wrapper discs thickness 0.8mm or 1.2mm, spread a thin layer of dough on a shelf and cut out the shape of the ravioli with the accessory.
c) Place the paste form that is obtained directly on the accessory and fill with desired filling.
d) close the accessory matching the sides, lightly press.
e) remove the ravioli ready



CLEANING METHOD:



Disassemble all the parts, keep aside to be dry in the open air.

Use the cleaning scraper to clean the mixing bowl after it's dry.

Use the cleaning scraper to clean the mixing axle after it's dry.

Use the cleaning scraper needles to clean the extruding discs after it's dry.
ATTENTION: Do not clean all the parts immediately after using, put aside in the
open air or in refrigerator around 2 hours, then it will be much easier to clean with cleaning scraper.

Technical Data

Power: 200W
Voltage: 220-240V, 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

The guarantee is valid only with a guaranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) the aesthetic parts are excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, carelessness, wrong or improper installation, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

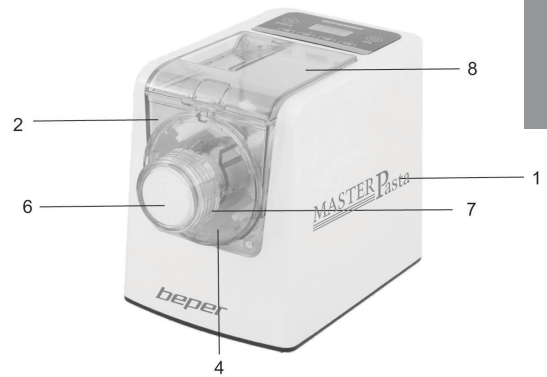
CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

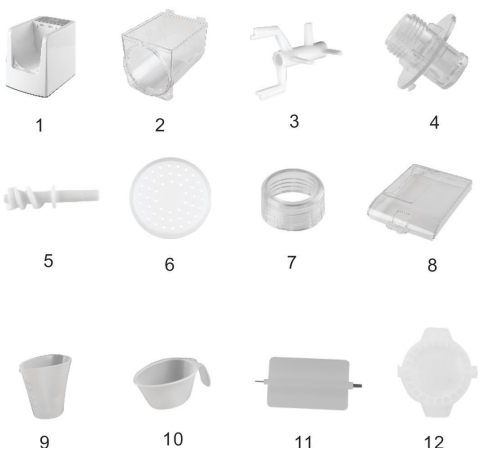
PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.
Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.
Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.
Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.
Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.
En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.
S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.
Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.
Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.
Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.
Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.
Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.
Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.
Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.
Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.
Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil …
Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)
Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance
S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

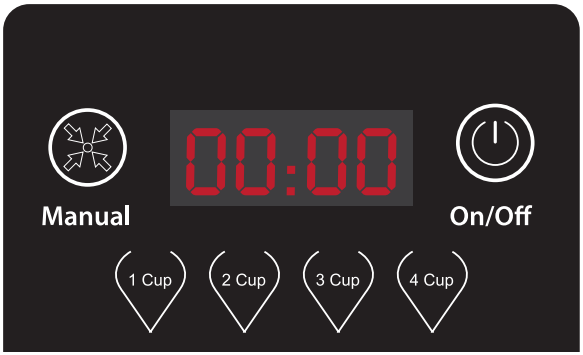
DESCRIPTION DES DIFFÉRENTES PARTIES DU PRODUIT:

1 Base du moteur: La source d'alimentation du produit, fournit l'alimentation.
2 Récipient: récipient de farine et d'autres ingrédients
3 Pétrisseur: mélange la farine et l'eau
4 Conduit d'expulsion de la pâte: avec le pétrisseur il aide à mélanger la farine et à réaliser la pâte
5 Vis convoyeuse
6 Filières de pâte: ils permettent de produire différentes formes de pâte
7 Embout de fermeture des filières
8 Couvercle de protection/récipient
9 Verre doseur de liquides
10 Verre doseur de farine
11 Petites brosses pour la coupe de la pâte et le nettoyage des filières
12 Accessoires pour ravioli





INSTRUCTIONS POUR L'USAGE



PULSANT ON/OFF: pour allumer l'appareil, brancher la machine à la prise de courant, l'appareil émettra un bruit et sur l'écran apparaîtra '…'.

Pour activer la modalité standby, appuyer sur le pulsant 'ON/OFF' pendant que l'appareil est en fonction. Sur l'écran il apparaîtra l'écriture 'ON' et la machine entrera dans les modalités choisies.

FONCTION AUTOMATIQUE :
En fonction de la dose de farine choisie et utilisée, appuyer sur les pulsants '1 cup', '2 cups', '3 cups' ou '4 cups'. L'appareil commencera à fonctionner et à mélanger alors que sur l'écran apparaîtra le compte à rebours.
Pour une cuillère-mesure de farine (1 cup), le processus demandera environ 4 minutes. Dans le cas de 2/3/4 cuillères-mesure (2 cups, 3 cups o 4 cups) au contraire, il faudra environ 3 minutes.
À partir du moment que l'appareil finira à mélanger la pâte, la machine s'arrêtera automatiquement et sur l'écran il apparaîtra '- - -'. Le processus entier demandera environ 10 minutes.

FONCTION MANUELLE:
Une fois que la fonction automatique est terminée, s'il reste de la pâte dans le récipient, appuyer sur le pulsant 'Manuel' (fonction manuelle) pour expulser la pâte restante. Le compte à rebours pour la fonction manuelle 'Manuelle' est de 5 minutes.
ATTENTION: Ne pas utiliser cette fonction si l'eau et la farine ne sont pas bien mélangées.
Dans le cas contraire on pourrait apporter des dommages à l'appareil.
Cet appareil est dans la mesure d'identifier la dureté du mélange farine et eau.
C'est par automatisme que l'axe de mélangeur se répète différentes fois pendant le processus de travail. Si sur l'écran il apparaît l'écriture 'E1', vérifié que la farine ne soit pas trop sèche ou qu'il n'y ait pas de corps étrangers à l'intérieur.
Si l'on ne vérifie pas ces anomalies, procéder donc en ajoutant la quantité juste d'eau et choisir la fonction manuelle 'Manuelle' après deux minutes de travail. Si même dans ce cas l'appareil ne devrait pas fonctionner correctement, nous vous suggérons de débrancher la prise, éliminer la pâte dans le disque et vérifier que ce ne soit pas ce dernier à en bloquer le fonctionnement.
Rebrancher donc l'appareil à la prise et procéder avec l'utilisation, si sur l'écran il continue à apparaître l'écriture E1, contacter l'assistance.
NB: Ne pas ajouter de liquide ou de corps étranger qui ne soit pas de la farine pendant le processus de travail de l'appareil. (À l'exception des œufs à insérer avec l'eau).
Ne pas ouvrir le couvercle, ne pas dévisser l'embout des filières ou toucher le pétrisseur pendant le processus de travail.

INSTRUCTIONS POUR LE DÉSASSEMBLAGE DE L'APPAREIL:

S'assurer que l'appareil ne soit pas éteint et que la prise ne soit pas débranchée de la prise de courant avant de procéder avec le désassemblage.

Dévisser l'embout de fermeture des filières en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et extraire la filière.

Appuyer sur le crochet situé sur la partie supérieure du récipient, le soulever à l'extrémité et enlever-le.

Débloquer le conduit d'expulsion de la pâte en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Extraire le pétrisseur.

Extraire le récipient.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL:

S'assurer que l'appareil soit éteint et que la prise de courant soit débranchée avant de procéder avec l'emballage.

Positionner le récipient à l'intérieur de la base du moteur.

Insérer l'axe mélangeur

Insérer la vis convoyeuse

Positionner la filière

Serrer l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

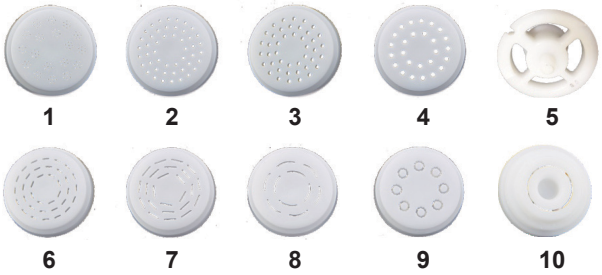
Insérer le couvercle de protection.

ATTENTION: SI LE COUVERCLE N'EST PAS INSÉRÉ CORRECTEMENT LA MACHINE NE FONCTIONNE PAS

MÉTHODES D'UTILISATION:

Choisir la filière en fonction du type de pâte désiré

1. Spaghettis très fins
2. Spaghettis fins
3. Spaghettis Moyens
4. Spaghetti s Épais
5. Moule pour ravioli 0,8 MM
6. Lasagne petite
7. Lasagne moyenne
8. Lasagne grande
9. Maccheroni
10. Moule pour ravioli 1,2 MM



S'assurer de serrer soigneusement la filière pour éviter de compromettre la réussite de la pâte. Le temps de réalisation de la pâte est fait par rapport à la forme de la filière.
Vus les petits trous de la filière pour la réalisation des spaghettis très fins, le temps nécessaire pour la réalisation de ce type de pâte est d'environ 3 minutes.

ATTENTION: pendant le fonctionnement de l'appareil, il est possible de changer les disques seulement après avoir éteint la machine.

MESURE DES INGRÉDIENTS:

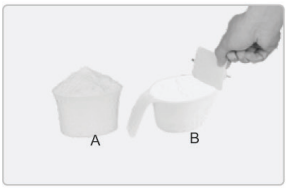
FARINE	VERRE DOSEUR D'EAU MIN. -MAX	ACHÉ DE LÉGUMES	MÉLANGE D'ŒUF ET D'EAU
1 cup	60 ml	60 ml	70 ml
2 cups	100 ml	100 ml	110 ml
3 cups	160 ml	160 ml	170 ml
4 cups	200 ml	200 ml	210 ml

Les œufs doivent être mélangés avec de l'eau avant d'être utilisés.

Spaghettis très fins : la quantité d'eau demandée pour ce type de pâte est d'environ 10 ml en plus par rapport aux standards. C'est la même chose pour le temps de fabrication de la pâte (2-3 minutes en plus). Ceci parce que les trous présents dans le disque sont plus petits par rapport à la normale.
La quantité maximum de farine à insérer dans l'appareil est égal à 640 g (4 verres doseur), la quantité maximum d'eau au contraire est égale à 200 ml (il faut considérer une variation de 10 ml selon l'humidité de la farine).
La quantité minimum de la farine est égale à 160 g (un verre doseur), la quantité minimum d'eau est égale à 60 ml (il faut considérer une variation minimum de 5 ml selon l'humidité de la farine).
Ajouter de l'eau et de la farine en fonction de la quantité indiquée dans le tableau ci-dessus.
Dans le cas où les doses indiquées ne sont pas respectées et la pâte soit trop sèche ou humide, on risque de causer des dommages à l'appareil.
Quand on utilise la fonction manuelle, ne pas mélanger avant que la pâte et la farine ne soient pas mélangées de façon uniforme.

PROCESSUS DE PRÉPARATION DE LA PÂTE:

Ouvrir le couvercle de protection



Utiliser la quantité de farine en fonction des standards prévus par les verres doseur. Se servir de la petite brosse prévue à cet effet pour contenir la farine à l'intérieur des spécifiques récipients et faire en sorte qu'elle ne sort pas. (Voir figure B à côté).

Verser la farine à l'intérieur du récipient.

Insérer le couvercle de protection dans le compartiment prévu à l'intérieur de la base du moteur.

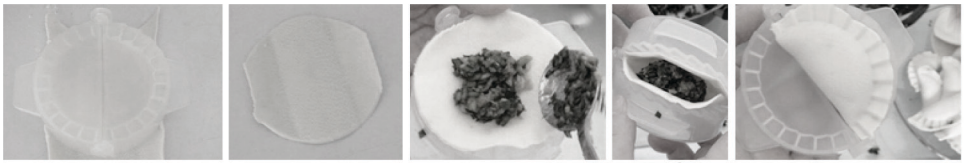
Brancher l'appareil à la prise de courant et appuyer sur le pulsant d'allumage 'ON/OFF'. Appuyer le pulsant « automatique » en fonction de la quantité de farine choisie. Quand le pétrisseur commencera à fonctionner, procéder en versant la quantité d'eau demandée dans le récipient.

Après quelques minutes le cycle de pétrissage se terminera et la pâte commencera à sortir de la filière. Dans chaque programme (cup 1, cup 2, cup 3, cup 4) il est compris le temps de pétrissage comme le temps de sortie de la pâte.

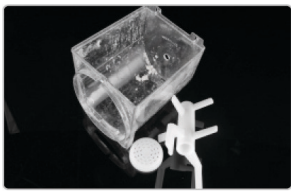
PROCESSUS DE PRÉPARATION DES RAVIOLIS:

L'appareil est équipé d'un moule spécifique pour la fabrication des raviolis.

A+b) Choisir l'un des deux moules fourni en fonction de l'épaisseur désirée (0,8 mm ou 1,2 mm). Positionner une pâte fine obtenue sur une superficie plate et procéder en utilisant le moule approprié. La forme obtenue sera celle d'un ravioli.
c) Prendre la forme de la pâte obtenue et la remplir avec la farce désirée.
d) Positionner le tout à l'intérieur de l'accessoire et le fermer
e) Enlever du moule prévu les raviolis obtenus



Nettoyage de l'appareil



Désassembler toutes les parties et séparer-les de façon qu'ils se sèchent

Utiliser la petite brosse pour nettoyer le récipient une fois qu'il soit séché

Utiliser la petite brosse pour nettoyer le pétrisseur une fois qu'il soit séché

Utiliser la petite brosse pour nettoyer les filières de pâte une fois qu'elles soient sèches
Pour un meilleur nettoyage soigné, ne pas nettoyer tous les accessoires immédiatement après les avoir utilisés. Laisser-les sécher ou les mettre au moins 2 heures dans le congélateur.

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance 200W
Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

Dans une optique d'amélioration continue Beper se réserve la faculté d'apporter des modifications et des améliorations au produit en objet sans préavis préalable.

Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.
Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles
directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.
Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
La garantie est valide seulement si vous montrez le certificat de garantie et la récépissé d'achat qui doit demontrer la date de l'achat et le nom du model acheté.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- L'appareil ne doit pas être etait altéré: on ne peux pas remédier l'appareil.
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), les accessoires esthétiques, toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation, insouciance, incorrecte ou impropre installation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.
Si la partie qui doit être remplacer parce que ne marche pas bien ou puor défaut ou rupture est une pièce détachée ou un accessoire, Beper remplacera seulement l'accessoire/la pièce **mais non** l'appareil entier.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

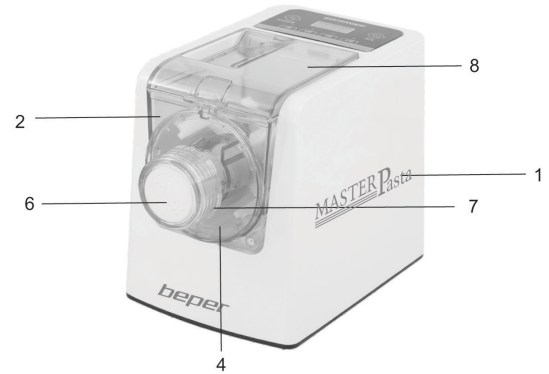
LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

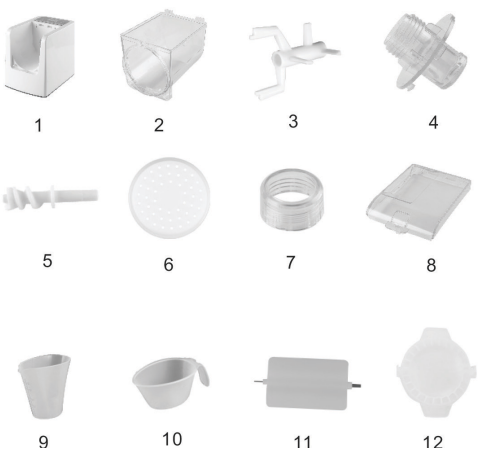
ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt warden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

BESCHREIBUNG DER EINZELNEN GERÄTSTEILE:

1 Motorblock: Die Stromquelle des Gerätes, die Strom versorgt.
2 Behälter: Behälter für Mehl und andere Zutaten
3 Knetmaschine: Sie vermischt Mehl und Wasser
4 Teig-Ausstoßrohr: Zusammen mit der Knetmaschine hilft es, das Mehl zu vermischen und die Nudeln vorzubereiten
5 Förderspindel
6 Matrizen für Nudeln: Sie ermöglichen, verschiedene Nudelformen vorzubereiten
7 Gewindering zum Schließen der Matrizen
8 Schutz-/Behälterdeckel
9 Messbecher
10 Mehldosierer
11 Bürste zum Schneiden von Nudeln und zur Reinigung der Matrizen
12 Zubehör für Ravioli

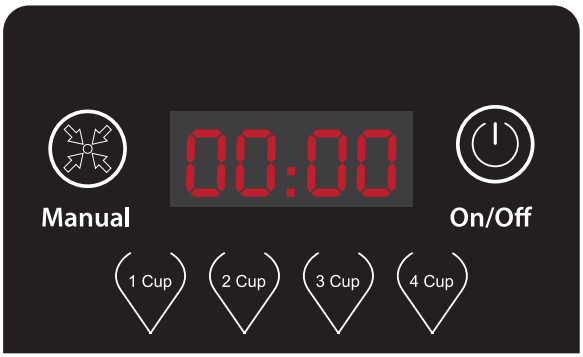




DEUTSCH

INSTRUCTIONS POUR L'USAGEBEDIENUNGSANLEITUNG

SCHALTTAFEL



ON/OFF-TASTE: Um das Gerät einzuschalten, schließen Sie es an das Netz an; damit gibt das Gerät einen Ton von sich und es wird '…' auf dem Display angezeigt.

Während das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie die ON/OFF-Taste, um den Standby-Modus einzuschalten. Das Display zeigt das Wort 'ON' an und das Gerät startet im gewählten Modus.

AUTOMATIKBETRIEB:
Die Tasten '1 cup', '2 cups', '3 cups' oder '4 cups' je nach der gewählten und gebrauchten Mehlmenge drücken. Das Gerät ist jetzt in Betrieb und beginnt zu kneten, während das Display das Countdown anzeigt.
Der Vorgang dauert etwa 4 Minuten für einen einzelnen Mehldosierer (1 cup). Er dauert etwa 3 Minuten für 2/3/4 Mehldosierer (2 cups, 3 cups oder 4 cups).
Wenn das Gerät aufhört zu kneten, wird es automatisch gestoppt und das Display zeigt '- - -' an. Die Gesamtbetriebsdauer beträgt etwa 10 Minuten.

HANDBETRIEB:
Wenn der Automatikbetrieb am Ende ist und im Fall ein wenig Teig im Behälter übrig bleibt, drücken Sie die Manual-Taste (Handbetrieb), um den übrig bleibenden Teig auszustoßen. Das Countdown für den 'Manual'-Funktion ist 5 Minuten.
ACHTUNG: Diese Funktion nicht benutzen, wenn Wasser und Mehl nicht gut vermischt und verknetet sind.Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.
Dieses Gerät kann die Beschaffenheit des Teigs aus Mehl und Wasser erkennen.
Das ist eine Automatik, die die Mischachse mehrmals während der Teigverarbeitung wiederholt. Wenn das Display 'E1' anzeigt, überprüfen Sie, dass das Mehl nicht zu trocken ist oder es keine Fremdkörper im Gerät gibt.
Sollten diese Anomalien nicht auftreten, dann geben Sie die richtige Menge Wasser zu und wählen Sie nach zwei Minuten der Verarbeitung den Handbetrieb 'Manual'. Sollte das Gerät auch in diesem Fall nicht richtig funktionieren, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie den übrig bleibenden Teig im Behälter; dann sicherstellen, dass der Teig den Betrieb nicht blockiert.
Schließen Sie das Gerät an das Netz wieder an und setzen Sie die Bedienung fort. Wenn das Display noch 'E1' anzeigt, kontaktieren Sie den Kundenservice.

HINWEIS: Keine Flüssigkeiten oder Fremdkörper außer Mehl während der Teigverarbeitung einführen. (Außer den Eiern, die zusammen mit Wasser zugegeben werden)
Den Deckel nicht öffnen, den Gewindering der Matrizen nicht abschrauben oder die Knetmaschine während der Teigverarbeitung berühren.

ANWEISUNGEN ZUR DEMONTAGE DES GERÄTES:

Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz abgetrennt ist, bevor Sie mit der Demontage beginnen.

Schrauben Sie gegen den Uhrzeigersinn den Gewindering der Matrizen ab und ziehen Sie die Matrize heraus.

Drücken Sie den Haken auf der Oberseite des Behälters, heben Sie ihn an der Spitze auf, dann entfernen.

Lösen Sie den Teig-Ausstoßrohr, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Die Knetmaschine herausziehen.

Den Behälter herausziehen.

ANWEISUNGEN ZUM ZUSAMMENBAU DES GERÄTES:

Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz abgetrennt ist, bevor Sie mit dem Zusammenbau beginnen.

Legen Sie den Behälter in den Motorblock ein.

Legen Sie die Mischachse ein.

Legen Sie die Förderspindel ein.

Legen Sie die Matrize.

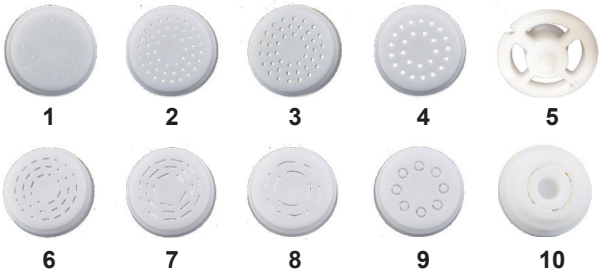
Drehen und befestigen Sie den Gewindering im Uhrzeigersinn.

Legen Sie den Schutzdeckel ein.

ACHTUNG: WENN DER DECKEL NICHT RICHTIG POSITIONIERT IST, STARTET DAS GERÄT NICHT

BEDIENUNGSARTEN:
Wählen Sie die Matrize nach der gewünschten Nudelform

1. Ultradünne Spaghetti
2. Dünne Spaghetti
3. Mittelgroße Spaghetti
4. Dicke Spaghetti
5. Ravioliform 0,8 mm
6. Kleine Lasagna
7. Mittelgroße Lasagna
8. Große Lasagna
9. Maccheroni
10. Ravioliform 1,2 mm



Sicherstellen, dass die Matrize fest geschlossen ist, damit die Teigverarbeitung nicht beeinträchtigt wird. Die Verarbeitungszeit hängt von der Matrizenform ab.
Angesichts der kleinen Öffnungen der Matrize für dünne Spaghetti beträgt die erforderliche Zeit zur Vorbereitung dieser Art von Nudeln etwa 3 Minuten.

ACHTUNG: Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie nur die Matrizen wechseln, wenn zuvor das Gerät ausgeschaltet wurde.

MESSUNG DER ZUTATEN:

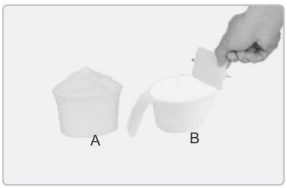
Mehl	Messbecher Wasser Min.-Max	Gehacktes Gemüse	Mischung aus Eiern und Wasser
1 cup	60 ml	60 ml	70 ml
2 cups	100 ml	100 ml	110 ml
3 cups	160 ml	160 ml	170 ml
4 cups	200 ml	200 ml	210 ml

Eier müssen mit Wasser gemischt werden, bevor sie benutzt werden.

Ultradünne Spaghetti: Die Wassermenge für diese Art von Nudeln ist etwa 10 ml mehr als die Standardmenge. Dasselbe gilt für die Teigverarbeitungszeit (2-3 Minuten mehr). Das hängt davon ab, dass die Öffnungen in der Scheibe sehr kleiner sind als normal.
Die in den Behälter zuzugebende maximale Mehlmenge beträgt 640 g (4 Mehldosierer), die maximale Wassermenge beträgt hingegen 200 ml (diese könnte 10 ml mehr oder weniger sein je nach der Feuchtigkeit des Mehls).
Die Mindestmehlmenge beträgt 160g (ein Mehldosierer), die Mindestwassermenge beträgt 60 ml (diese könnte 5 ml mehr oder weniger sein je nach der Feuchtigkeit des Mehls).
Wasser und Mehl nach der in der oberen Tabelle angegebenen Menge zugeben.
Wenn die angegebenen Mengen nicht beachtet werden und der Teig zu trocken oder feucht ist, könnte es zu Beschädigungen an das Gerät führen.
Wenn Sie den Handbetrieb benutzen, kneten Sie nicht, bevor Wasser und Mehl gleichförmig gemischt sind.

TEIGVORBEREITUNG:

Öffnen Sie den Schutzdeckel.



Benutzen Sie die Mehlmenge je nach der Standardmenge des Mehldosierers. Verwenden Sie die geeignete Bürste, um das Mehl im Behälter zu halten und vermeiden, dass es austritt. (Siehe Abbildung B)

Gießen Sie das Mehl in den Behälter ein.

Legen Sie den Schutzdeckel in das geeignete Fach innerhalb des Motorblocks

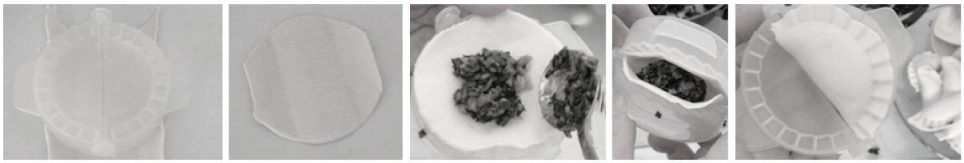
Schließen Sie das Gerät an das Netz an und drücken Sie die Einschaltungstaste ON/OFF. Drücken Sie die Automatic-Taste je nach der gewählten Mehlmenge. Wenn die Knetmaschine beginnt zu funktionieren, gießen Sie die erforderliche Wassermenge in den Behälter ein.

Nach einigen Minuten endet die Knetverarbeitung und die Nudeln kommen aus der Matrize heraus. Jedes Programm (cup1, cip2, cup3, cup4) schließt sowohl die Knetzeit als die Zeit zum Ausstoß des Teigs ein.

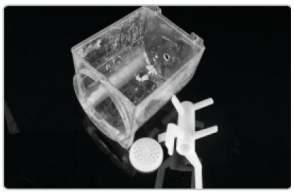
RAVIOLIVORBEREITUNG:

Das Gerät ist mit einer geeigneten Form zur Raviolivorbereitung ausgestattet.

A+b) Wählen Sie eine der zwei verfügbaren Formen für Ravioli je nach der gewünschten Dicke (0,8 mm oder 1,2 mm). Legen Sie eine dünne Teigschicht auf eine ebene Fläche und schneiden Sie die Ravioli mit der geeigneten Form ab. Die erhaltene Form ist diejenige eines Raviolo.
c) Nehmen Sie die Ravioli und befüllen Sie sie mit der gewünschten Fülle.
d) Legen Sie alles in das Zubehör und schließen.
e) Entfernen Sie die Ravioli aus der Form



Reinigung des Gerätes



Demontieren Sie alle Einzelteile und trennen Sie sie, damit sie sich trocknen

Verwenden Sie die Bürste, um den Behälter zu reinigen, wenn er trocken ist

Verwenden Sie die Bürste, um die Knetmaschine zu reinigen, wenn sie trocken ist

Verwenden Sie die Bürste, um die Matrizen zu reinigen, wenn sie trocken sind. Um eine bessere und sorgfältigere Reinigung zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Zubehörteile nicht unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen. Lassen Sie sie abkühlen oder mindestens 2 Stunden im Tiefkühlfach legen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 200W
Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.
Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Garantie-Anwendung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum gegen Material- und Herstellungsfehler
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie.
Die Garantie ist gültig nur bei Darstellung des Garantieschein und Kaufbeleg (Rechnung), die das Kaufdatum und den Modellnamen des gekauften Gerätes beweist.
Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Wenn es Mängel während der Garantiezeit aufgrund von Material- und / oder Herstellung, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos, sofern:
- das Gerät ist richtig für die Zwecke, für die sie gebaut wurde, verwendet ist
- das Gerät wurde nicht manipuliert/verändert

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen, sowie auch bei einer normalen Verschlechterung des Gerät.
Alle Teile sind daher ausgeschlossen wenn die versehentliche Beschädigungen unterzogen wurden oder die einem Verschleiß unterliegen (einschließlich Lampen, Batterien, Widerstände), als auch ästhetischen Teile, und Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch von Haushaltsgeräten, Fahrlässigkeit, Unachtsamkeit, Nachlässigkeit oder unsachgemäße Installation und Wartung, Transportschäden und alle Schäden, für den der Hersteller nicht schuldig ist, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!
Wenn innerhalb der Garantiezeit eine Mängel aufweist, die nicht repariert werden kann, wird das Gerät kostenlos gewechselt.
In jedem Fall, wenn der Ersatzteil, ein Zubehör ist, der wegen Brechen, Mängel oder Fehlfunktion umgetauscht werden soll, behält Beper sich das Recht vor, nur das Stück in Frage und nicht das gesamte Produkt zu ersetzten.

Nach der Garantie

Auch nach Ablauf der Garantiezeitraums zahlen wir viel Aufmerksamkeit auf Reparaturen.
Für technische Unterstützung und / oder Reparaturen außerhalb der Garantiezeit, wenden Sie bitte direkt an der folgenden E-Mail Anschrift:

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

Antes y durante el sudo del aparato es necesario seguir algunas precauciones elementares.

Tras quitar el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contacto con personal profesionalmente cualificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, polestirol, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños, dado que representan una fuente de peligro.

Se recomienda no eliminar en la basura los materiales del embalaje si no entregarlos en los puntos de recogida de desechos dedicados para ello, o solicitando información a los responsables de estos puntos del propio ayuntamiento de residencia.

Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos y que el sistema sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato hacer sustituirla por patye de personal profesionalmente cualificado. Este último deberá cerciorarse de que las secciones de los cables de la toma sean adecuados a la potencia que es capaz de absorver el aparato.

No tirar nunca del cable para desenchufar el aparato de la toma de corriente eléctrica.

Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable estropeado, si fuera asì debe ser sustituido por parte del fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica o cualquier otra persona con cualificación similar de modo que se pueda prevenir cualquier tipo de riesgo.

En caso de desgaste o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo. Ante posibles reparaciones ponerse en contacto con un centro autorizado por el constructor y solicitar el uso de recambios originales.

La falta de respeto a lo indicado previamente puede comprometer la seguridad del aparato y hacer perder la garantía.

Conectar el aparato exclusivamente a una toma de corriente alterna.

En general, se adesaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si su uso fuera indispensable será necesario utilizar solamente adapatadores y prolongadores conformes a las vigentes normas de seguridad.

Este aparato deberá destinarse solamente al uso para el que ha sido creado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inadecuado y por lo tanto peligroso haciendo perder incluso la garantía.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, errròneos e irracionales.

La instalación debe llevarse a cabo según las instrucciones del fabricante. Una incorrecta nstalación puede causar daños a personas, animales o cosas ante las que el fabricante no podrá ser considerado responsable.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se recomienda extender el cable totalmente y desechufarlo de la red de alimentación cuando el aparato no esté siendo utilizado.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o manutención, desenchufar el aparato de la red de alimentación.

No sumergir nunca el aparato en agua u otros lìquidos. Si el aparato cae en el agua, desenchufarlo de la toma de corriente y sacarlo del agua. No poner en funcionamiento de nuevo el aparato, hacerlo controlar por parte de un centro de asistencia técnico autorizado.

No tocar el aparato con las manos y/o pies mojados o húmedos.

No usar el aparato con los pies desnudos.

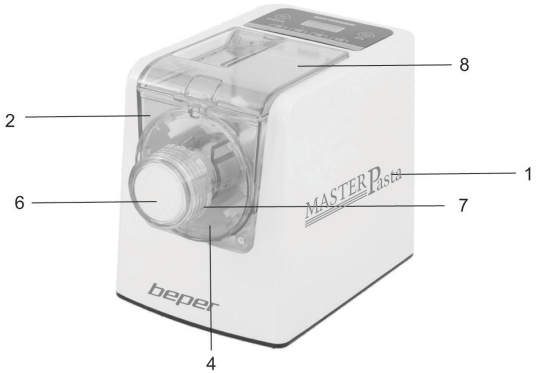
No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)

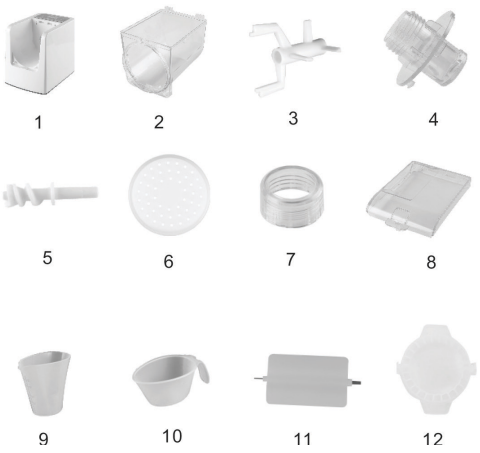
No tener el aparato cerca de fuentes de calor (ej. radiador)

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños,) con capacidades fìsicas, sensoriales o mentales reducidas, por personas con falta de experiencia o conocimiento del aparato salvo que estén siendo controladas o hayan sido instruidas en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Asegurarse de que los niños, no jueguen con el aparato.
Cuando se decida eliminar el aparato, se recomienda convertirlo antes en inoperante cortando el cable de alimentación. Se recomienda también convertir en inoperantes las partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños que podrìan utilizar el aparato como juguete.

DescripciÓn de cada parte del aparato:

1 Base motor: la fuente de alimentación del aparato, provee a la alimentación.
2 Recipiente: contenedor de harina y otros ingredientes.
3. Amasadora: mezcla la harina y el agua.
4. Canal de expulsión de la pasta: junto a la amasadora ayuda a mezclar la harina y producir la pasta.
5. Tornillo transportador.
6. Trefiladoras para la pasta: permiten de producir distintos formatos de pasta.
7. Virola de cierre de las trafiladoras.
8. Tapa de protección/recipiente.
9. Dosificador de los líquidos.
10. Dosificador de la harina.
11. Cepillo para el corte de la pasta y la limpieza de las trafiladoras.
12. Accesorio para los raviolis.

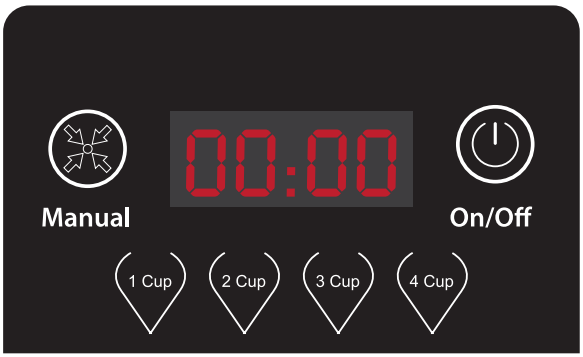




ESPAÑOL

Instrucciones para el uso

Panel de control



BotÓn on/off: para encender el aparato, conecte la máquina a la toma de alimentación, el aparato emite un sonido y en la pantalla aparece '…'.
Para activar la modalidad estado de reposo, pulse el botón 'ON/OFF' mientras el aparato funciona. En la pantalla aparece la escrita 'ON' y la máquina programa la modalidad seleccionada.

FUNCIÓN AUTOMÁTICA:
Según la dosis de harina seleccionada y empleada, pulse los botones '160 g, '320 g, '480 g' o '640 g'. El aparato empieza a funcionar y amasar mientras en la pantalla aparece la cuenta atrás.
Para un dosificador de harina (160 g), el proceso requiere aproximadamente 4 minutos. En caso de 2/3/4 dosificadores (320 g, 480 g o 640 g), en cambio necesita casi 3 minutos.
En el momento que el aparato termina de amasar la pasta, la máquina se para automáticamente y en la pantalla aparece '- - -'. Todo el proceso necesita casi 10 minutos.

FUNCIÓN MANUAL:
Una vez que la función automática termina, se queda de la pasta en el recipiente, pulse el botón 'Manual' (función manual) para expulsar la pasta restante. La cuenta atrás para la función manual 'Manual' requiere 5 minutos.
ATENCIÓN: no emplee esta función si agua y harina no están bien mezcladas.
En caso contrario puede provocar daños al aparato.
Este aparato está en condición de identificar la dureza de la masa de harina y agua. Es un automatismo que el eje de mezcla repite varias veces durante el proceso de producción. Se en la pantalla aparece la inscripción 'E1' , comprobe que la harina no sea muy seca o que no sean presentes cuerpos extraños a su interior.
En el caso de que no se verifiquen estas anomalias, proceda por lo tanto añadiendo la cantidad justa de agua y seleccione la función manual 'MANUAL' después dos minutos de producción. Se también en este caso el aparato no funciona correctamente, desconecte la toma de alimentación, elimine la pasta en el disco y comprobe que no sea esta a bloquear el funcionamiento.
Conecte otra vez el aparato a la toma de alimentación y proceda con su uso, se en la pantalla sigue apariendo la inscripción E1, contacte la asistencia.
NB: no añade algún líquido o cuerpo extraño que no sea harina durante el proceso de producción del aparato. (Excepto los huevos que tiene que introducir junto al agua).
No abra la tapa, no desatornille la virola de las trafiladoras y no toque la amasadora durante el proceso de producción.

INSTRUCCIONES PARA EL desmontaje del aparato:

Se asegure que el aparato sea apagado y que el enchufe sea desconectado antes de proceder con el desmontaje.

Desatornille la virola de cierre de las trafiladoras girando en sentido contrario a las agujas del reloj y extraiga la trafiladora.

Pulse el gancho puesto en la parte superior del recipiente, eleve los extremos y lo remueva.

Desemboque el canal de expulsión de la pasta girando en sentido contrario a las agujas del reloj.

Extraiga la amasadora.

Extraiga el recipiente.

INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE DEL APARATO:

Se asegure que el aparato sea apagado y que el enchufe sea desconectado antes de proceder con el ensamblaje.

Coloque el recipiente al interior de la base motor.

Introduzca el eje de mezcla.

Introduzca el tornillo transportador.

Coloque la trafiladora.

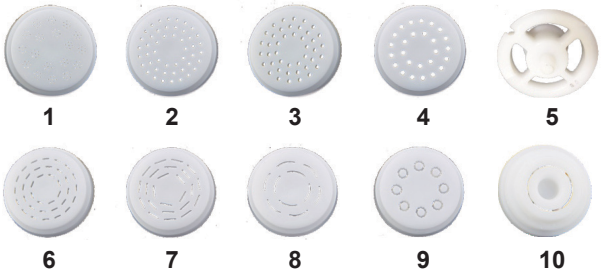
Drehen und befestigen Sie den Gewindering im Uhrzeigersinn. Aprete la virola en sentido horario.

Introduzca la tapa de protección.

ATENCIÓN: SI LA TAPA NO ESTÁ PUESTA CORRECTAMENTE LA MÁQUINA NO FUNCIONA.

MÉTODOS DE EMPLEO:
Seleccione la trafiladora según el tipo de pasta que quiere

1. Espaguetis ultrafinos
2. Espaguetis finos.
3. Espaguetis medios
4. Espaguetis espesos
5. Molde para raviolis 0,8 MM
6. Lasaña pequeña
7. Lasaña media
8. Lasaña grande
9. Macarrones
10. Molde para raviolis 1,2 MM



Se asegure de cerrar con cura la trafiladora para no comprometer la producción de la pasta. El tiempo de su realización es en relación a la forma de la trafiladora.
Ya que los agujeros de la trafiladora para realizar los espaguetis finos son pequeños, el tiempo necesario para producir este tipo de pasta es aproximadamente 3 minutos.
ATENCIÓN: mientras el aparato funciona, es posible cambiar los discos sólo después haber apagado la máquina.

MEDIDA DE LOS INGREDIENTES:
Debajo hay una tabla de referencia para las dosis de harina y de las partes líquidas:

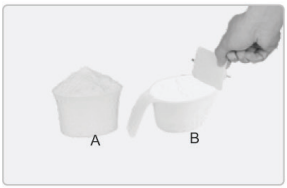
Harina	Dosificador de agua Min.-Max.	Majado de verduras	Mezcla de huevos y agua
1 cup	60 ml	60 ml	70 ml
2 cups	100 ml	100 ml	110 ml
3 cups	160 ml	160 ml	170 ml
4 cups	200 ml	200 ml	210 ml

Los huevos tienen que ser mezclados con agua antes de emplearlos.

Espaguetis ultrafinos: la cantidad de agua necesaria para este tipo de pasta es aproximadamente 10 ml más en comparación con el estándar. La misma cosa vale por el tiempo de producción de la pasta (2-3 minutos más). Esto porque los agujeros presentes en el disco son muy pequeños en comparación con lo normal.
La cantidad máxima de harina que puede introducir en el aparato es 640 g (4 dosificadores), la de agua es 200 ml (hay una variación de 10 ml según la humedad de la harina).
La cantidad mínima de harina es 160 g (un dosificador), la de agua es 60 ml (hay una variación de 5 ml según la humedad de la harina).
Añada agua y harina según la cantidad indicada en la tabla arriba.
En caso de que no respecte las dosis recomendadas y la pasta es muy seca o muy húmeda, corre el riesgo de causar daños al aparato.
Cuando emplea la función manual, no amase antes que la pasta y la harina no sean mezcladas de manera uniforme.

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA PASTA:

Abra la tapa de protección.



Emplee la cantidad de harina según los estándares dispuestos por los dosificadores. Se sirva del cepillo apropiado para contener la harina dentro su recipiente y haga en modo que no derrame. (Vea la figura B al lado).

Derrame la harina dentro el recipiente.

Coloque la tapa de protección en su vano, al interior de la base motor.

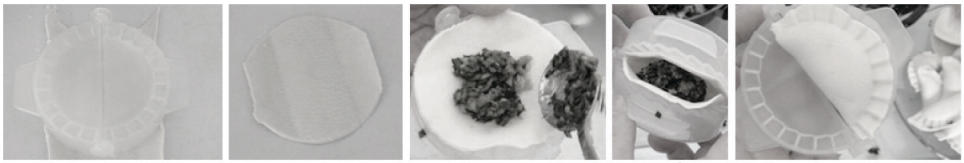
Conecte el aparato a la toma de alimentación y pulse el botón de encendido 'ON/OFF'. Pulse el botón 'automático' según la cantidad de harina seleccionada. Cuando la amasadora empieza a funcionar, proceda derramando la cantidad de agua necesaria en el recipiente.

Después algunos minutos el ciclo de producción de la masa termina y empieza a salir la pasta a través de la trafiladora.

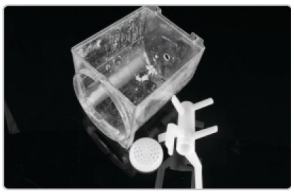
PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LOS RAVIOLIS:

El aparato posee un molde apropiado para la producción de los raviolis.

A+B) Elija uno de los dos moldes en dotación según el espesor deseado (0,8 mm o 1,2 mm). Coloque un nivel fino de pasta encima de una superficie llana y proceda empleando el molde apropiado. Su raviolis está listo.
C) Coga el molde de pasta hecho y lo llene con el relleno que quiere.
D) Coloque todo al interior del accesorio y lo cierre.
E) Remueva de su molde los raviolis hechos.



Limpieza del aparato.



Desmonte todos los componentes y los separe de manera que se sequen.

Emplee el cepillo para limpiar el recipiente una vez seco.

Emplee el cepillo para limpiar la amasadora una vez seca.

Emplee el cepillo para limpiar las trafiladoras de la pasta una vez secas. Para una limpieza mejor y muy esmerada, no limpie todos los accesorios en seguida de emplearlos. Los deje secar o los reponga por lo menos dos horas en el congelador.

DATOS TECNICOS
Potencia 200W
Alimentaciòn 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de la mejora continua, Beper se reserva el derecho de aplicar cambios y mejoras al producto sin previo aviso.

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.
El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam biente (2011/65/ EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
La garantía es válida sólo se presenta la tarjeta de garantía y el documento de compra (recibo) que demuestra la fecha de compra y el nombre del modelo de la unidad adquirida.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- El aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- El dispositivo no ha sido manipulado: el producto no es mantenible.
- Es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- Las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), las partes estéticas, todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, negligencia, instalación incorrecta o inadecuada, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

En cualquier caso, si la parte que necesita ser sustituida por defecto, rotura o mal funcionamiento es un accesorio y / o una parte desmontable del producto, beper se reserva el derecho de reemplazar sólo la pieza en cuestión y no todo el producto.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

beper.com

Art of Pasta

90.701
Stand mixer

90.700
Stand mixer

90.345
Pasta machine

90.346
Hand mixer with rotating bowl

beper

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com
beper.com